



DOMAINE TRUCHETET

CÔTES DE NUITS VILLAGES

Appellation : Côtes de Nuits Villages

Cépage : Pinot Noir

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « La Berchère » : Plantée en 1964 : 15 ares 54ca

- Lieu dit « Aux Cases » : Plantée en 1967 : 14 ares 56 ca

- Lieu Dit « La Dominode » : Plantée en 1980 et 1990 : 16 ares 55 ca

Sols : argilo- calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un second tri sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis mise en cuve.

Après quelques jours de macération à froid en cuve la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement. Nous utilisons les levures indigènes. Nous effectuons très peu de pigeages mais nous réalisons des remontages. Place ensuite au décuvage et au pressurage. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. L'élevage se fait en fûts (25% de fûts neufs) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite soutirés puis assemblés en masse en cuve pour ensuite effectuer la mise en bouteille par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille. Tout est effectué par gravité.

DÉGUSTATION

Vin rouge sec est à servir à une température de 16°c

Ce vin rouge aux tannins soyeux et féminins avec une prédominance de fruits rouges est à servir sur des viandes rouges (côte de bœuf)

A boire idéalement dans les 6- 8 ans, possibilité de garder ce vin 10-12 ans





DOMAINE TRUCHETET

CÔTES DE NUITS VILLAGES

Appellation : Côtes de Nuits Villages

Grape Variety : Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « La Berchère » : Plantée en 1964 : 15 ares 54ca

- Lieu dit « Aux Cases » : Plantée en 1967 : 14 ares 56 ca

- Lieu Dit « La Dominode » : Plantée en 1980 et 1990 : 16 ares 55 ca

Soils : argilo- calcaire

VINIFICATION

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed. After few days of Cold pre-fermentation, the alcoholic fermentation is done traditionally. We use natural yeasts. No « pigeage », just some pumping over. Then, we do the devating and pressing. The malolactic fermentation is done in barrels. The ageing is done in barrels (25% of new oak) during 12 months then racked and blended in stainless steel tanks before bottling. We use our own equipment. All is done by gravity

TASTING

Dry red wine to be served at a temperature of 16°C

This red wine have silky and feminine tannins and shows beautiful red fruits. You can serve it with red meats (Côte de Bœuf).

To drink ideally within 6-8 years but a potential to keep of 10-12 years.

